

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE GRILLÉES À LA CRÈME TANDOORI

VENU D'AILLEURS

10 mn. de préparation + **10 mn.** de cuisson

BUDGET : "Small"

DIFFICULTÉ : "Plus ambitieux"

4 personnes

PRÉPARATION

Lavez les pommes de terre. Coupez-les non épluchées en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Saupoudrez-les de sel et poivre, et versez-y un peu d'huile d'olive. Faites les griller à feu moyen dans une poêle-gril pendant environ 10 minutes. Pendant ce temps, hachez finement la coriandre (en réservant quelques feuilles) et mélangez-la à la crème épaisse et aux épices tandoori. Nappez les tranches de pommes de terre grillées d'un peu de crème et garnissez de feuilles de coriandre.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;
Campagne financée avec le concours de l'Union Européenne et de la France



INGRÉDIENTS

- ▶ 5 pommes de terre à chair ferme (600g)
- ▶ 150 g de crème fraîche épaisse
- ▶ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ▶ 1 cuillère à soupe d'épices tandoori
- ▶ 1 poignée de coriandre
- ▶ sel et poivre

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées) et les gratins.